



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.

Produktdatenblatt

RG-4-02-01-43

REV 12

January 2020

Página 1 de 4

NRSI 12.19314/PO

LEICHTER THUNFISCH (GELBFLOSSE) IN OLIVENÖL, Artikelnr.

Trade name: White tune in olive oil					
EAN 13 Code	Internal name	Brand	Format	Net weight (g)	Drained weight (g)
8436046865792	Leichter Thunfisch in Olivenöl	Real Conservera Española	OL120 FA Konserve	112	72
8436046865808	Leichter Thunfisch in Olivenöl	Real Conservera Española	RO1000 TB Konserve	900	650

Produkt Beschreibung:	Filets von leichtem Thunfisch (Gelbflossen-Thunfisch) aus dem Atlantik, in Salzlake gegart, verpackt in Olivenöl.
Herstellung:	Die Filets vom Thunfisch werden in Salzlake mit kontrollierter Temperatur gekocht. Dann werden sie von Hand gereinigt, um Haut, Gräten und andere Verunreinigungen zu entfernen. Dann werden sie verpackt und das Öl wird hinzugefügt, die Dosen werden versiegelt und bei einer bestimmten Temperatur und Zeit sterilisiert.
Spezies:	<i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre, 1788).
Ursprungsland des verarbeiteten Produkts	Spanien.
Zutaten:	<u>RO1000:</u> Heller Thunfisch (Gelbflosse) (78´6 %), Olivenöl (20´2 %) und Salz (1´2 %). <u>OL120:</u> Heller Thunfisch (Gelbflosse) (72´1 %), Olivenöl (26´8 %) und Salz1´1 %).
Allergene:	Enthält Fisch (Gelbflosse). Kann Spuren von Weichtieren und / oder Krustentieren enthalten.
OGM´s:	Keine.
Verpackung:	Filets in Olivenöl
Chargencode:	6-stelliger (Fertigungstag) Zahlen- und Buchstabencode.
Verzehrempfehlung:	Zum sofortigen verzehr.
Haltbarkeit:	6 Jahr ab Produktionsdatum.
Lagerhinweis:	Sollte bei Raumtemperatur an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Eine Kühlung ist nicht erforderlich. Sterilisiertes Produkt muss bis zum Verzehr Lagerbedingungen standhalten, die 35°C nicht überschreiten.



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.

Produktdatenblatt

RG-4-02-01-43

REV 12

January 2020

Página 2 de 4

NRSI 12.19314/PO

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, wir empfehlen den Verzehr innerhalb der folgenden 24 Stunden.

Kein Risiko für die Mehrheit der Verbraucher, obwohl es sich um ein Produkt handelt, von dem für besonders empfindliche Verbrauchergruppen abgeraten wird, wie z. B.: Allergiker, Menschen in Behandlung mit Antidepressiva auf Basis von MAOIs (Monoaminoxidase-Hemmern), Säuglinge und Kleinkinder; und auch histaminempfindliche Menschen (in Fischkonserven).

Zielgruppe:

Sobald der Behälter geöffnet ist, bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf, es wird empfohlen, ihn innerhalb der nächsten 24 Stunden zu verbrauchen.

Umhüllende Sauce: spezifisch (klar und transparent).

Aussehen: saubere Filets (Myotome).

Wasserabgabe: keine.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe des Fleisches: spezifisch (cremig) und homogen.

Geruch: spezifisch, angenehm und ausgewogen.

Fremdkörper: keine

Textur: fest und saftig.

Geschmack: spezifisch und anhaltend.

Die Kennzeichnung nach Gesetzgebung:

RE1169/2011; RE CEE 1536/92.

Nährwertinforamtion	Durchschnittliche Nährwerte	
	Je 100 g	
	Brennwert	1.450 KJ / 350 Kcal
	Fett	29 g
	* davon gesättigt Fettsäuren	4,5 g
	Kohlenhydrate	0,2 g
	* davon Zucker	0 g
	Eiweiß	22 g
	Salz	0'35 g

**REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.**

Produktdatenblatt

RG-4-02-01-43

REV 12

January 2020

Página 3 de 4

NRSI 12.19314/PO

Physic - chemical characteristics	Parameters	Method	Range
	pH	Potentiometric	4'5 - 7
	Chlorides	Volhard	1'2 - 2 %
	Parameters	Method	Range
	Mercury (Hg)	Atomic absorption	1'0 mg / Kg fresh weight
	Cadmium (Cd)	Atomic absorption	0'1 mg / Kg fresh weight
	Lead (Pb)	Atomic absorption	0'30 mg / Kg fresh weight
	Tin (Sn)	Atomic absorption	200'0 mg / Kg fresh weight
	Histamine	HPLC	100 mg / Kg
	Sum of dioxins (EQT PCDD / F-OMS)	Gas cromatography	3'5 pg / g fresh weight
	Sum of dioxins and dioxin - like PCBs (EQT PCDD / F-PCB-OMS)	Gas cromatography	6'5 pg / g fresh weight
	Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180	Gas cromatography	75 ng / g fresh weight

Microbiological characteristics	Parámetro	Método	Maximum
	Aerobic mesophilic (31° ± 1° C).	Plate count	None
	<i>Bacillaceae</i> spores	Plate count	10 spores
	Botulinum toxin	Mouse bioassay	None

Logistic conditions

EUR PALLET (1200 cm x 800 cm)



REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S. L.

Produktdatenblatt

RG-4-02-01-43

REV 12

January 2020

Página 4 de 4

NRSI 12.19314/PO

FORMAT	Nº CANS / BOX	Nº BOXES / LAYER	Nº LAYERS / PALLET	Nº CANS / PALLET	BOX WEIGHT (Kg)	PALLET WEIGHT (Kg)
OL120	25	14	10	3500	4'06	588
OL120	50	10	8	4000	8'09	667
RO1000	8	8	7	448	9'11	530
AMERICAN PALLET (1200 cm x 1000 cm)						
FORMAT	Nº CANS / BOX	Nº BOXES / LAYER	Nº LAYERS / PALLET	Nº CANS / PALLET	BOX WEIGHT (Kg)	PALLET WEIGHT (Kg)
OL120	25	19	10	4750	4'06	796
OL120	50	13	8	5200	8'09	866
RO1000	8	9	7	504	9'11	599